

Bedienungsanleitung/Garantie

Gebbruksaanwijzing • Mode d'emploi
Instrucciones de servicio • Istruzioni per l'uso
Instruction Manual • Instrukcja obsługi/Gwarancja
Használati utasítás • Інструкція з експлуатації
Руководство по эксплуатации • دليل المستخدم



KONTAKTGRILL

Contactgrill • Gril de contact • Parrilla de contacto • Griglia a contatto • Contact grill
Grill kontaktowy • Kontakt grill • Контактний гриль • Контактный гриль • شواية

KG 3571

ENGLISH

Contents

| | |
|--------------------------------|---------|
| Location of Controls | Page 3 |
| Instruction Manual | Page 35 |
| Technical Specifications | Page 39 |
| Disposal | Page 40 |

JĘZYK POLSKI

Spis treści

| | |
|-----------------------------|-----------|
| Lokalizacja kontrolek | Strona 3 |
| Instrukcja obsługi | Strona 41 |
| Dane techniczne | Strona 46 |
| Warunki gwarancji | Strona 46 |
| Usuwanie | Strona 47 |

MAGYARUL

Tartalom

| | |
|----------------------------------|----------|
| A kezelőelemek áttekintése | Oldal 3 |
| Használati utasítás | Oldal 48 |
| Műszaki adatok | Oldal 52 |
| Hulladékkezelés | Oldal 52 |

УКРАЇНСЬКА

Зміст

| | |
|--------------------------------------|-------------|
| Розташування органів керування | сторінка 3 |
| Інструкція з експлуатації | сторінка 53 |
| Технічні параметри | сторінка 58 |

РУССКИЙ

Содержание

| | |
|-----------------------------------|---------|
| Расположение элементов | стр. 3 |
| Руководство по эксплуатации | стр. 59 |
| Технические данные | стр. 64 |

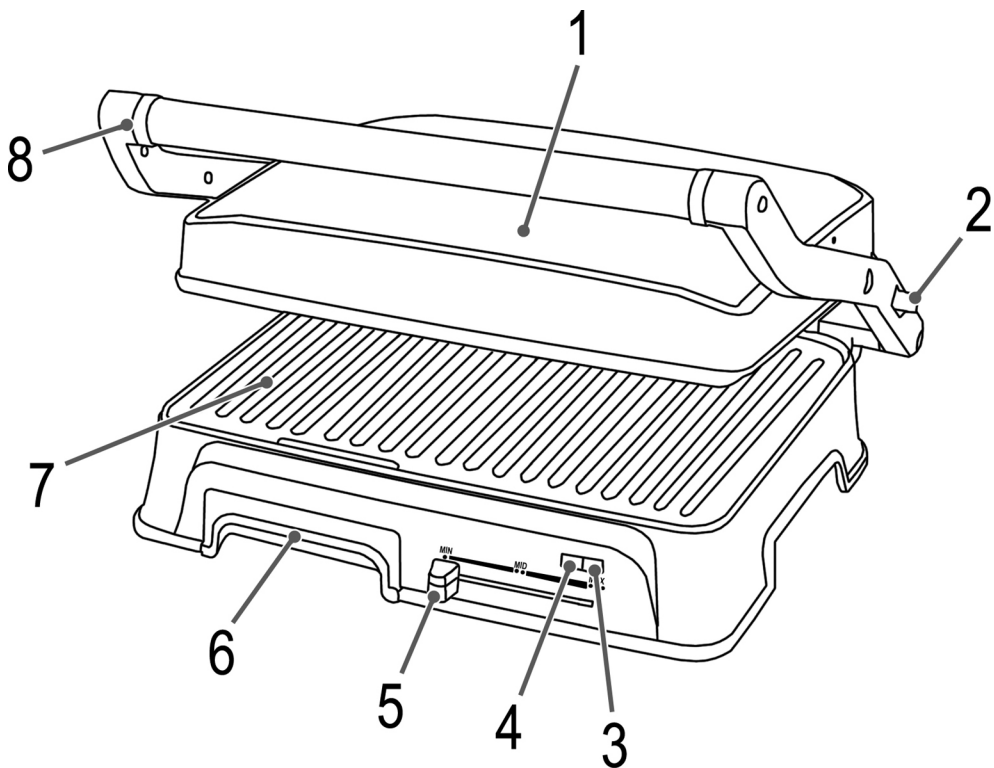
العربية

المحتويات

| | |
|---------------------------|------|
| 3 مكان عناصر التحكم | صفحة |
| 69 دليل التعليمات | صفحة |
| 65 البيانات الفنية | صفحة |

Übersicht der Bedienelemente

Locatie van bedieningselementen • Situation des commandes
Indicación de los elementos de manejo • Posizione dei comandi • Location of Controls
Lokalizacja kontrolek • A kezelőelemek áttekintése • Розташування органів керування
Расположение элементов • مكان عناصر التحكم



Instruction Manual

Thank you for choosing our product. We hope you will enjoy using the appliance.

Symbols in these Instructions for Use

Important information for your safety is specially marked. It is essential to comply with these instructions in order to avoid accidents and prevent damage to the machine:

WARNING:

This warns you of dangers to your health and indicates possible injury risks.

CAUTION:

This refers to possible hazards to the machine or other objects.

 **NOTE:** This highlights tips and information.

General Notes

Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packaging. If you give this device to other people, please also pass on the operating instructions.

- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use.
- Do not use it outdoors. Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Do **not** operate the machine without supervision. If you leave the room you should always turn the device off. Remove the plug from the socket.
- The device and the mains lead have to be checked regularly for signs of damage. If damage is found the device must not be used.
- Use only original spare parts.
- In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.

WARNING!

Don't let small children play with foils for **danger of suffocation!**

Special Safety Precautions for this Device

On the product you find the following icon with warnings or information:



WARNING: Hot surface! **Danger of burns!**

During operation the temperature of accessible surfaces can be very high.

Therefore only touch the appliance on the handle and on the switches.



WARNING: Risk of scalding!

Hot steam will escape during the grilling process and when opening the upper grill plate.

△ CAUTION: Fire hazard!

Oil and fat can burn when overheated. Keep sufficient safe distance (30 cm) to inflammable objects such as furniture, curtains, etc.

- Place the appliance on a level, water and heat-resistant surface. The surface should be easy to clean as spattering is unavoidable. If resting on a sensitive surface, place a heat-resistant plate beneath it.
- Due to rising heat and vapors do not place the appliance under wall cupboards.
- Do not move the appliance during operation.
- Ensure that the mains cord does not touch hot parts of the appliance during operation.
- Do not touch hot parts of the appliance.
- Do not operate the appliance with an external timer or separate remote control system.
- Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. To avoid the exposure to danger, always have faulty cable be replaced only by the manufacturer, by our customer service or by qualified person and with a cable of the same type.
- This appliance can be used by **children** aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- **Children** shall not play with the appliance.
- Cleaning and **user maintenance** shall not be made by **children** unless they are older 8 years and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

- This appliance is not designed to be immersed in water during cleaning. Please follow the instructions that we have included for you in the chapter on “Cleaning”.

Intended Use

This appliance is intended for indoor barbecues.

It is intended for the use in private households and similar applications. The appliance is only to be used as described in the user manual. Do not use the appliance for any other purpose.

Any other use is not intended and can result in damages or personal injuries.

The manufacturer assumes no liability for damages caused by improper use.

Description of parts

- 1 Top grill plate (foldable)
- 2 Release button to fold back the top grill plate
- 3 (Green) Temperature control lamp
- 4 (Red) Power indicator lamp
- 5 MIN - MAX Temperature regulator
- 6 Fat collection tray
- 7 Lower grill plate
- 8 Handle

Supplied parts

- 1 Contact grill
- 1 Fat collection tray

Unpacking the appliance

- Remove the appliance from its packaging.
- Remove all packaging materials such as films, filler material, cable clips and carton.
- Check the contents for completeness.
- Check the appliance for possible transport damage to prevent hazards.
- In case of incomplete delivery or damage, do not operate the device. Return it to your dealer immediately.

i NOTE:

Production residue or dust may have collected on the appliance. We recommend cleaning the appliance according to chapter “Cleaning”.

Instructions

⚠ CAUTION: Avoid damage to the non-stick coated grill surfaces!

- Only use wooden or Teflon spatula.
- Do not use pointed objects (e.g. knife, fork) on the grill surface.
- Do not use plastic utensils. They can melt.
- The top grill plate is fitted with a compensating joint. This enables the optimal contact of the top grill plate with the food.
- The top grill plate can also be folded up by 180°. By doing so, you get double the grill surface and you can use the appliance as a table grill.
- The non-stick coated grill surfaces enable dishes to be prepared without the use of fat.
- If you want to use oil ensure that it is highly heatable, such as sunflower oil. Do not use olive oil or butter, since they start smoking already at low temperatures.

Switching ON/OFF

- Always set the temperature control (5) to the **MIN** position before connecting or disconnecting the mains plug.
- The red power indicator lamp (4) indicates the operating mode.

Electrical connection

Power rating

The appliance can consume 2000 W of power in total. At this power rating, we recommend a separate connection with fuse protection via a 16 A domestic circuit breaker.

⚠ CAUTION: Overload

Do not use any extension cords or multiple sockets as this appliance is too powerful.

Connection

- Before you plug the power plug into the power outlet, ensure that the mains voltage corresponds with that of the appliance. You can find information about this on the rating plate.
- Only connect the appliance to a properly installed earthed socket.

Before initial use

1. Clean the grill plates as described under "Cleaning".
2. Close the contact grill. Install the grease dripping tray (6) at the front of the device.
3. Operate the appliance with the closed grill plates for about 10 minutes without any food (see "Operation"). To do so, set the temperature control to the **MAX** position.

NOTE:

This process normally produces a small amount of smoke. Ensure adequate ventilation.

4. Disconnect the mains plug from the wall socket.
5. Let the appliance cool down completely.
6. Wipe the grill surfaces with a damp cloth.

Your appliance is now ready to use.

Operation

Choose whether you want to work with a closed contact grill or with a folded open table grill.

Use as a contact grill

1. Connect the mains plug to the wall socket. Both control lamps will light up.
2. Set the temperature regulator to the **MAX** position. The appliance is being heated up.

NOTE:

- The heating time is about 5 minutes.
- Once the pre-set temperature has been reached, the green indicator lamp goes out. It turns on and off during operation. This is normal and shows that the temperature is thermostat-controlled and maintained.

3. Open the appliance with the handle. Position the top grill plate vertically.
4. Place the food onto the bottom grill plate.
5. Slowly close the top grill plate. You do not have to flip the food.
6. When your food is ready according to your taste, open the device with the handle.

WARNING: Risk of scalding!

Hot steam will escape.

7. Remove the grilled food with a spatula or a turner made from wood or Teflon.

Use as a table grill

CAUTION:

Run the power cord along the side beneath the appliance, so that it does not come into contact with the hot top grill plate.

1. Slide the release button in the direction of the arrow while folding back the top grill plate using the handle.
2. Operate the appliance as previously described (without points 3, 5, and 6).

3. Prepare your dishes like on any other grill. Turn over the food as required.

Grilling duration

The grilling duration depends on the consistency and the thickness of the food. 3 examples are listed here for information:

| Meat | Application | Temperature regulator | Grilling duration |
|-----------------------|---------------|-----------------------|---|
| Chicken breast fillet | Contact grill | MAX | approx. 8 minutes |
| Pork chop | Contact grill | MAX | approx. 10 minutes |
| Pork chop | Table grill | MAX | 2 x approx. 8 minutes, Flip over in the process |

NOTE:

The core temperature of the food will indicate when it is done. We recommend the use of a roasting thermometer. The core temperature of the meat can be monitored with it. You therefore do not need to cut open the food.

Guideline values for the core temperature of various foods

| Food | Consistency | Core temperature |
|-----------------------------|-------------|------------------|
| Beef | | |
| Beef fillet, roast beef | rare | 45 – 50°C |
| | medium | 50 – 55°C |
| | well done | 60 – 65°C |
| Veal | | |
| Veal loin | light pink | 60 – 65°C |
| Leg of veal, topside, roast | | 78°C |
| Pork | | |
| Pork fillet | | 65°C |
| Pork neck | | 70 – 75°C |
| Pork chop | | 75 – 80°C |
| Smoked pork | juicy | 60 – 68°C |
| Lamb | | |
| Saddle of lamb | | 65°C |
| Leg of lamb | | 80°C |
| Game | | |
| Fillet of wild boar | light pink | 60 – 62°C |
| Poultry | | |
| Chicken breast | | 70°C |
| Turkey breast / duck breast | well done | 80°C |
| Duck breast | pink | 62 – 65°C |
| Ostrich, fillet steak | | 58°C |

| Food | Consistency | Core temperature |
|-------------|-------------|------------------|
| Fish | | |
| Salmon | | 60°C |
| Red snapper | | 55°C |
| Zander | | 62°C |

End Of Operation

1. Set the temperature regulator to the position **MIN**.
2. Disconnect from mains power supply.
3. The power indicator lamp goes out.
4. Allow the appliance to cool before you clean it.

Cleaning

WARNING:

- Disconnect from mains power supply before cleaning.
- Do not submerge the appliance in water! This may lead to electric shock or fire.
- Ensure that no liquid gets inside the appliance!

CAUTION:

- Do not use a wire brush or other abrasive utensils for cleaning.
- Do not use aggressive or abrasive cleaning agents.

Grill plates

The grill plates are fixed.

1. Clean the grill plates with a slightly damp sponge or cloth and warm water.
2. Dry the grill plates with a cloth.

Fat Collecting Tray

1. Remove the fat collecting tray from the appliance. Dispose of the contents.
2. Clean the fat collecting tray in warm sudsy water.
3. Re-attach the fat collecting tray to the contact grill when it is dry.

Casing

Clean the casing after use with a slightly damp cloth.

Storage

- Only store the appliance clean and after it has cooled down.
- Wind the mains cable around the cable storage on the bottom of the device.
- During longer periods of non-use we recommend storing the appliance in its original packaging.
- Always store the appliance in a well-ventilated and dry place out of reach of children.

Troubleshooting

The appliance does not work

Possible cause:

The appliance is not connected to mains power.

Remedy:

- Check the wall outlet with a different appliance.
- Insert the plug properly in the wall outlet.
- Check the fuse.

Possible cause:

The appliance is defective.

Remedy:

- Contact our service or a repair center.

Technical Specifications

Model: KG 3571
 Power supply:220-240 V~, 50/60 Hz
 Power consumption: 2000 W
 Protection class: I
 Net weight:approx. 2.9 kg

The right to make technical and design modifications in the course of continuous product development remains reserved.

This device complies with all current CE directives, such as electromagnetic compatibility and low voltage directive and is manufactured according to the latest safety regulations.



Disposal

Meaning of the “Dustbin” Symbol

Take care of our environment; do not dispose of electrical appliances via the household waste.

Dispose of obsolete or defective electrical appliances via municipal collection points.

Please help to avoid potential environmental and health impacts through improper waste disposal.

You contribute to recycling and other forms of utilization of old electric and electronic appliances.

Your municipality provides you with information about collecting points.

Instrukcja obsługi

Dziękujemy za wybór naszego produktu. Mamy nadzieję, że korzystanie z urządzenia sprawi Państwu radość.

Symbolne użyte w tej instrukcji obsługi

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa użytkownika są specjalnie wyróżnione. Koniecznie stosuj się do tych wskazówek, aby uniknąć wypadków i uszkodzenia urządzenia.

OSTRZEŻENIE:

Ostrzega przed zagrożeniami dla zdrowia i wskazuje na potencjalne ryzyko obrażeń.

UWAGA:

Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.

WSKAZÓWKA:

Wyróżnia porady i informacje ważne dla użytkownika.

Uwagi ogólne

Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i w miarę możliwości również kartonem z opakowaniem wewnętrznym. Przekazując urządzenie innej osobie, oddaj jej także instrukcję obsługi.

- Proszę wykorzystywać urządzenie jedynie dla prywatnego celu, jaki został przewidziany dla urządzenia. Urządzenie to

nie zostało przewidziane do użytku w ramach działalności gospodarczej.

- Proszę nie korzystać z urządzenia na zewnątrz. Proszę trzymać urządzenie z daleka od ciepła, bezpośredniego promieniowania słonecznego, wilgoci (w żadnym wypadku nie zanurzać w substancjach płynnych) oraz ostrych krawędzi. Proszę nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi dłońmi. Jeżeli urządzenie jest wilgotne lub mokre, proszę natychmiast wyciągnąć wtyczkę (należy ciągnąć za wtyczkę, nie za przewód).
- Jeżeli nie korzystacie Państwo z urządzenia, jeżeli chcecie Państwo zamontować jakieś akcesoria, w celu wyczyszczenia lub w przypadku jakichkolwiek zakłóceń, proszę zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Pracującego urządzenia **nie** należy pozostawiać bez nadzoru. Przed opuszczeniem pomieszczenia urządzenie należy zawsze wyłączać i wyciągać wtyczkę sieciową z gniazda.
- Należy regularnie sprawdzać, czy urządzenie i kabel sieciowy nie są uszkodzone. W razie uszkodzenia należy przestać korzystać z urządzenia.
- Proszę stosować tylko oryginalne akcesoria.
- Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).

OSTRZEŻENIE!

Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią.
Niebezpieczeństwo uduszenia!

Szczególne wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania

Na produkcie znajdują się następujące ikony ostrzegawcze lub informacyjne:



OSTRZEŻENIE: Gorąca powierzchnia!

Ryzyko poparzeń!

Podczas pracy urządzenia temperatura dostępnych powierzchni może być bardzo wysoka.

Dlatego też można dotykać tylko uchwytu i przełączników urządzenia.



OSTRZEŻENIE: Ryzyko oparzeń!

Podczas grillowania i otwierania górnej płyty grillowej z urządzenia wydobywa się gorąca para.

△ UWAGA: Ryzyko pożaru!

Nadmiernie podgrzany olej lub tłuszcz może się zapalić. Należy zachować odpowiednią bezpieczną odległość (30 cm) od przedmiotów łatwopalnych, takich jak meble, zasłony itp.

- Urządzenie należy postawić na równej, odpornej na wodę i ciepło powierzchni. Ponieważ nie da się uniknąć pryskania, powierzchnia powinna być łatwa do czyszczenia. W przypadku odstawienia na powierzchnię delikatną, pod urządzeniem należy umieścić płytkę odporną na ciepło.
- Ze względu na unoszące się ciepło i parę nie należy ustawiać urządzenia pod szafkami ściennymi.
- Włączonego urządzenia nie należy przenosić.
- Należy uważać, aby przewód zasilający nie stykał się z gorącymi powierzchniami włączonego urządzenia.
- Nie należy dotykać gorących elementów urządzenia.
- Urządzenia nie należy obsługiwać za pomocą zewnętrznego regulatora czasowego ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- W razie awarii proszę nie naprawiać urządzenia samemu lecz skorzystać z pomocy autoryzowanego specjalisty. Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u producenta lub w specjalnym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- Z urządzenia mogą korzystać **dzieci** powyżej 8 roku życia oraz osoby z ograniczonymi fizycznymi, czuciowymi oraz mentalnymi zdolnościami lub z brakiem doświadczenia i wiedzy, jeśli są nadzorowane lub poinstruowane, jak użyć urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją ewentualne ryzyko.
- **Dzieciom** nie wolno bawić się urządzeniem.

- **Dzieci** nie mogą zajmować się czyszczeniem ani **konserwacją urządzenia**, chyba, że ukończyły 8 lat i są nadzorowane.
- Trzymać urządzenie i jego przewód z dala od dzieci poniżej 8 roku życia.
- Urządzenia nie powinno się zanurzać w wodzie podczas czyszczenia. Proszę postępować zgodnie z wskazówkami zawartymi w rozdziale poświęconym „Czyszczenie”.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Urządzenie to jest przeznaczone do domowego pieczenia na grillu.

Jest ono przeznaczone do użytku w prywatnych gospodarstwach domowych i podobnych miejscach. Z urządzenia można korzystać wyłącznie w sposób opisany w instrukcji użytkowania. Urządzenia nie należy używać do żadnego innego celu.

Wszelkie inne sposoby użytkowania nie są zamierzone i mogą prowadzić do uszkodzenia lub obrażeń ciała.

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za uszkodzenia spowodowane niewłaściwym użytkowaniem.

Opis części

- 1 Górna płyta grillowa (rozkładana)
- 2 Przycisk pozwalający na rozłożenie do tyłu górnej płyty grillującej
- 3 (Zielony) Wskaźnik świetlny temperatury
- 4 (Czerwony) Wskaźnik świetlny zasilania
- 5 MIN - MAX Regulator temperatury
- 6 Tacka do zbierania tłuszczu
- 7 Dolna płyta grilla
- 8 Uchwyt

Dostarczone części

- 1 Grill kontaktowy
- 1 Tacka do zbierania tłuszczu

Wypakowanie urządzenia

- Wyjmij urządzenie z opakowania.
- Usuń wszystkie elementy opakowania, takie jak folia, materiał wypełniający, zaciski do kabli i karton.
- Sprawdź, czy w opakowaniu znajdowały się wszystkie elementy.
- Aby uniknąć niebezpieczeństwa, urządzenie należy sprawdzić pod kątem występowania uszkodzeń, które mogły powstać podczas transportu.

- W razie niepełnego zestawu lub uszkodzeń nie wolno posługiwać się urządzeniem. Zwróć je natychmiast do sprzedawcy.

WSKAZÓWKA:

Na urządzeniu może występować osad produkcyjny lub kurz. Zalecane jest wyczyszczenie urządzenia zgodnie z rozdziałem „Czyszczenie”.

Instrukcja obsługi

UWAGA: Należy uważać, aby nie uszkodzić nieprzywierającej powłoki płyt grillowych!

- Należy używać wyłącznie drewnianej lub teflonowej łopatkki.
- Powierzchni grilla nie należy dotykać żadnymi ostro zakończonymi przedmiotami (np. nożem, widelcem).
- Nie należy używać plastikowych przyborów kuchennych. Mogą ulec stopieniu.
- Górna płyta grillowa jest zamocowana za pomocą złącza kompensacyjnego. Zapewnia to optymalną styczność górnej płyty grillowej z pożywieniem.
- Górną płytę grillową można także rozłożyć o 180°. Dzięki temu uzyskuje się podwójną powierzchnię grillową i można używać urządzenia jako grilla stołowego.
- Nieprzywierająca powłoka płyt grillowych umożliwia przygotowywanie potraw bez dodatku tłuszczu.
- Jeśli chcesz użyć oleju, upewnij się, że można go podgrzewać do wysokich temperatur, jak na przykład olej słonecznikowy. Nie używaj oliwy z oliwek ani masła, ponieważ zaczynają się one dymić w niskiej temperaturze.

Włączanie/wyłączanie

- Zawsze ustawiać kontrolkę temperatury (5) w pozycji **MIN** przed podłączeniem lub odłączeniem wtyczki sieciowej.
- Czerwony wskaźnik świetlny zasilania (4) pokazuje tryb roboczy.

Połączenie elektryczne

Moc znamionowa

Całkowity pobór mocy urządzenia wynosi 2000 W. Przy takiej mocy znamionowej zalecane jest oddzielne połączenie z ochroną przed przepięciami przy użyciu domowego wyłącznika automatycznego 16 A.

UWAGA: Przeciążenie

Ponieważ urządzenie to ma bardzo dużą moc, nie należy korzystać z przedłużaczy ani rozgałęziaczy.

Połączenie

- Przed podłączeniem wtyczki zasilającej do gniazda elektrycznego, należy sprawdzić, czy napięcie sieciowe jest zgodne z napięciem urządzenia. Informacje na ten temat można znaleźć na płytce znamionowej.
- Urządzenie należy podłączać wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego i uziemionego gniazda elektrycznego.

Przed pierwszym użyciem

- Wyczyść płyty grillowe zgodnie z opisem w rozdziale „Czyszczenie”.
- Zamknij grill kontaktowy. Zainstalować tackę na skropliny z tłuszczu (6) z przodu urządzenia.
- Włącz urządzenie z zamkniętymi płytami grillowymi na około 10 minut bez żadnej żywności (patrz rozdział „Obsługa”). Aby to zrobić, ustaw pokrętkę temperatury na pozycję **MAX**.

WSKAZÓWKA:

Podczas tej czynności wydobywa się zwykle nieznaczna ilość dymu. Należy zapewnić odpowiednią wentylację.

- Wyjąć wtyczkę sieciową z gniazda ściennego.
- Odstaw urządzenie do całkowitego ostygnięcia.
- Wytrzyj płyty grillowe wilgotną szmatką.

Urządzenie będzie wówczas gotowe do użytkowania.

Obsługa

Wybierz, czy urządzenie ma być używane jako za-mykany grill kontaktowy czy rozłożony grill stołowy.

Używanie w postaci grilla kontaktowego

- Podłączyć wtyczkę urządzenia do gniazda ściennego. Zaświecą się oba wskaźniki świetlne.
- Ustaw regulator temperatury w pozycji **MAX**. Urządzenie zostało wstępnie nagrzane.

WSKAZÓWKA:

- Czas nagrzewania wynosi około 5 minut.
- Po uzyskaniu ustawionej temperatury, gaśnie zielony wskaźnik świetlny. Włącza się on i wyłącza podczas pracy urządzenia. Jest to normalne zjawisko wskazujące, że temperatura jest regulowana i utrzymywana za pomocą termostatu.

- Otwórz urządzenie za pomocą uchwytu. Ustaw górną płytę grillową w pozycji pionowej.
 - Umieść pożywienie na dolnej płycie grillowej.
 - Powoli zamknij górną płytę grillową. Pożywienia nie trzeba obracać.
 - Gdy produkt będzie gotowy zgodnie z preferencjami, otwórz urządzenie za pomocą uchwytu.
- Zdejmij zgrillowany produkt za pomocą łopatkę przyrządu do obracania z drewna bądź teflonu.

OSTRZEŻENIE: Ryzyko oparzeń!

Z urządzenia wydobywa się gorąca para.

Używanie w postaci grilla stołowego

UWAGA:

Poprowadź kabel zasilania z boku pod urządzeniem tak, aby nie dotykał gorącej górnej płyty grillującej.

- Przesuń przycisk zwalnający w kierunku oznaczonym strzałką, rozkładając górną płytę grilla i trzymając za rączkę.
- Obsługuj urządzenie zgodnie z poprzednim opisem (oprócz punktu 3, 5 i 6).
- Grilluj produkty jak na dowolnym innym grillu. W razie potrzeby obracaj produkty.

Czas grillowania

Czas grillowania zależy od konsystencji i grubości pożywienia. Dla porównania spójrz na trzy przykłady poniżej:

| Mięso | Zastosowanie | Regulator temperatury | Czas grillowania |
|---------------------------|------------------|-----------------------|---|
| Filet z piersi z kurczaka | Grill kontaktowy | MAX | ok. 8 minut |
| Kotlet schabowy | Grill kontaktowy | MAX | ok. 10 minut |
| Kotlet schabowy | Grill stołowy | MAX | 2 x ok. 8 minut, z obróceniem podczas grillowania |

WSKAZÓWKA:

Temperatura wewnątrz produktu wskazuje, kiedy jest on gotowy. Zalecane jest korzystanie z termometru do pieczenia. Przy jego użyciu można sprawdzać temperaturę wewnątrz mięsa. Dzięki temu nie trzeba rozkrajać potrawy.

Wskazówki dotyczące wartości temperatury wewnątrz różnych produktów

| Produkt żywnościowy | Konsystencja | Temperatura wewnątrz |
|--|-------------------|----------------------|
| Wołowina | | |
| Połędwica wołowa, pieczeń wołowa | krwista | 45 – 50°C |
| | średnio wysmażona | 50 – 55°C |
| | dobrze wysmażona | 60 – 65°C |
| Cięięcina | | |
| Górka cięięca | lekko różowa | 60 – 65°C |
| Udziec cięięcy, górna zrazowa, pieczeń | | 78°C |
| Wieprzowina | | |
| Połędwiczka wieprzowa | | 65°C |
| Karkówka | | 70 – 75°C |
| Kotlet schabowy | | 75 – 80°C |
| Wędzona wieprzowina | soczysta | 60 – 68°C |
| Jagnięcina | | |
| Comber jagnięcy | | 65°C |
| Udziec jagnięcy | | 80°C |

| Produkt żywnościowy | Konsystencja | Temperatura wewnątrz |
|-------------------------------|------------------|----------------------|
| Dziczyzna | | |
| Filet z dzika | lekko różowy | 60 – 62°C |
| Drób | | |
| Pierś z kurczaka | | 70°C |
| Pierś z indyka/pierś z kaczki | dobrze wysmażona | 80°C |
| Pierś z kaczki | różowa | 62 – 65°C |
| Struś, stek z połędwicy | | 58°C |
| Ryby | | |
| Łosoś | | 60°C |
| Lucjan czerwony | | 55°C |
| Sandacz | | 62°C |

Zakończenie pracy

1. Ustaw regulator temperatury w pozycji **MIN**.
2. Odłącz od zasilania.
3. Zgaśnię wskaźnik świetlny zasilania.
4. Przed rozpoczęciem czyszczenia odstaw urządzenie w celu ostygnięcia.

Czyszczenie

OSTRZEŻENIE:

- Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy odłączyć urządzenie od sieci zasilania.
- Nie należy zanurzać urządzenia w wodzie! Może to spowodować porażenie prądem elektrycznym lub pożar.
- Do urządzenia nie może dostać się żaden płyn!

UWAGA:

- Nie stosować do czyszczenia drucianej szczotki ani innych ściernych przyborów.
- Nie stosować ostrych ani żrących środków czyszczących.

Płytki grilla

Płytki grilla są zamocowane.

1. Wyczyścić płytki grilla delikatnie wilgotną gąbką lub szmatką i ciepłą wodą.
2. Osuszyć płytki grilla za pomocą szmatki.

Tacka do zbierania tłuszczu

1. Wyjmij tackę do zbierania tłuszczu z urządzenia. Wyrzuć jej zawartość.
2. Umyj tackę do zbierania tłuszczu w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
3. Ponownie umieść tackę na ociekający tłuszcz w grillu kontaktowym po jej wysuszeniu.

Obudowa

Umyj obudowę po każdym użyciu nieznacznie wilgotną szmatką.

Przechowywanie

- Urządzenie można schować dopiero po wyczyszczeniu i ostygnięciu.
- Owinąć kabel sieciowy wokół włęki na kabel w dolnej części urządzenia.
- W przypadku dłuższych okresów nieużywania zalecane jest przechowywanie urządzenia w oryginalnym opakowaniu.
- Urządzenie należy zawsze przechowywać w odpowiednio wentylowanym i suchym miejscu poza zasięgiem dzieci.

Usterki i sposoby ich usuwania

Urządzenie nie działa

Możliwa przyczyna:

Urządzenie nie zostało podłączone do zasilania.

Co należy zrobić:

- Sprawdź działanie gniazdka ściennego przy użyciu innego urządzenia.
- Włóż prawidłowo wtyczkę do gniazdka ściennego.
- Sprawdź bezpieczniki.

Możliwa przyczyna:

Urządzenie jest wadliwe.

Co należy zrobić:

- Skontaktuj się z centrum serwisowym lub naprawczym.

Dane techniczne

Model: KG 3571
Napięcie zasilające: 220-240 V~, 50/60 Hz
Pobór mocy: 2000 W
Stopień ochrony: I
Masa netto: ok. 2,9 kg

Zastrzegamy sobie prawo wprowadzania zmian technicznych i projektowych w trakcie ciągłego rozwoju produktu.

Niniejsze urządzenie odpowiada wymaganiom normy bezpieczeństwa użytkownika oraz spełnia wymagania dyrektywy niskonapięciowej i kompatybilności elektromagnetycznej.

Warunki gwarancji

Przyznajemy 24 miesiące gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.

W tym okresie będziemy bezpłatnie usuwać w terminie 14 dni od daty dostarczenia wadliwego sprzętu z kartą gwarancyjną do miejsca zakupu wszystkie uszkodzenia powstałe w tym urządzeniu na skutek wady materiałów lub wadliwego wykonania, naprawiając oraz wymieniając wadliwe części lub (jeśli uznamy za stosowne) wymieniając całe urządzenie na nowe.

Sprzęt do naprawy powinien być dostarczony w komplecie wraz z dowodem zakupu oraz z ważną kartą gwarancyjną do sprzedawcy w miarę możliwości w oryginalnym opakowaniu lub innym odpowiednim dla zabezpieczenia przed uszkodzeniem.

W razie braku kompletnego opakowania fabrycznego, ryzyko uszkodzenia sprzętu podczas transportu do i z miejsca zakupu ponosi reklamujący.

Naprawa gwarancyjna nie dotyczy czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt.

Gwarancja nie obejmuje:

- mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad,
- uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wyładowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania i innych zdarzeń losowych,
- nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania,
- sznurów połączeniowych, sieciowych, żarówek, baterii, akumulatorów,
- uszkodzeń wyrobu powstałych w wyniku niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją jego użytkowania, przechowywania, konserwacji, samowolnego zrywania plomb oraz wszelkich przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonanych przez użytkownika lub osoby niepowołane,
- roszczeń z tytułu parametrów technicznych wyrobu, o ile są one zgodne z podanymi przez producenta,
- prawidłowego zużycia i uszkodzeń, które mają nieistotny wpływ na wartość lub działanie tego urządzenia.

Karta gwarancyjna bez pieczętki sklepu, daty sprzedaży, nie wypełniona, źle wypełniona, ze śladami poprawek, nieczytelna wskutek zniszczenia, bez możliwości ustalenia miejsca sprzedaży oraz dołączonego dowodu zakupu jest nieważna.

Korzystanie z usług gwarancyjnych nie jest możliwe po upływie daty ważności gwarancji. Gwarancja na części lub całe urządzenie, które są wymieniane kończy się, wraz z końcem gwarancji na to urządzenie.

Wszystkie inne roszczenia, wliczając w to odszkodowania są wykluczone chyba, że prawo przewiduje inaczej. Roszczenia wykraczające poza tę umowę nie są uwzględniane przez tą gwarancję.

Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawieszają uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

Gwarancja oraz zawarte w niej warunki obowiązują na terenie Rzeczypospolitej Polskiej.

Dystrybutor:

CTC Clatronix Sp. z o.o
ul. Opolska 1 a karczów
49 - 120 Dąbrowa



Usuwanie

Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci“

Należy zadbać o środowisko i nie wyrzucać urządzeń elektrycznych razem z odpadami gospodarstwa domowego.

Stare lub uszkodzone urządzenia elektryczne należy odstawić do miejskich punktów zbiórki.

Prosimy unikać potencjalnych zagrożeń dla zdrowia i środowiska poprzez nieprawidłowe metody utylizacji odpadów.

Przyczyniasz się do recyklingu i innych form utylizacji zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Informacje na temat punktów zbiórki znajdują się na terenie danego miasta.

Használati utasítás

Köszönjük, hogy a termékünket választotta. Reméljük, elégedetten használja majd a készüléket.

A használati útmutatóban található szimbólumok

Az Ön biztonságára vonatkozó utasítások kifejezetten meg vannak különböztetve. Kérjük, mindenképpen ügyeljen ezekre annak érdekében, hogy elkerülje a baleseteket és a készülék károsodását:

FIGYELMEZTETÉS:

Egészségét károsító veszélyforrásokra figyelmeztet és rámutat a lehetséges sérülési lehetőségekre.

VIGYÁZAT:

Lehetséges veszélyre utal, mely a készülékben vagy más tárgyokban kárt tehet.

MEGJEGYZÉS:

Tippeket és információkat emel ki.

Általános megjegyzések

A készülék használatba vétele előtt gondosan olvassa végig a használati utasítást, és őrizze meg a garancialevéllel, a pénztári nyugtával és lehetőleg a csomagolókartonnal, ill. az abban lévő béléssanyaggal együtt! Amennyiben a készüléket harmadik személynek adja tovább, a használati útmutatót is adja a készülékhez.

- Kizárólag személyi célra használja a készüléket, és csupán arra, amire való! A készülék nem ipari jellegű használatra készült.
- Ne használja a szabadban! Ne tegye ki erős hőhatásnak, közvetlen napsugárzásnak és nedvességnek (semmi esetre se mártsa folyadékba), és óvja az éles szélektől! Ne használja a készüléket vizes kézzel! Ha a készülék vizes vagy nedves lett, azonnal húzza ki a konnektorból.
- Kapcsolja ki a készüléket és mindig húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzathoz (a csatlakozót, ne pedig a vezetékét húzza), ha nem használja a készüléket, tartozékokat szerel fel rá, tisztítja vagy zavart észlel.
- **Ne** működtesse a készüléket felügyelet nélkül! Mindig kapcsolja ki a készüléket, ha elhagyja a helyiséget! Húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzathoz.
- A készüléket és a hálózati kábelt rendszeresen ellenőrizni kell, hogy nincs-e rajta sérülés jele. Ha sérülést lát rajta, a készüléket nem szabad használni.
- Csak eredeti tartozékokat használjon.
- Gyermekei biztonsága érdekében ne hagyja általuk elérhető helyen a csomagolóelemeket (műanyag zacskó, karton, sztiropor stb.).

FIGYELMEZTETÉS!

Kisgyermeket ne engedjen a fóliával játszani. **Fulladás veszélye állhat fenn!**

Speciális biztonsági előírások a készülékre vonatkozóan

A terméken a következő ikonokat találja figyelmeztetésekkel vagy információkkal:



FIGYELMEZTETÉS: Forró felület!

Égési sérülések veszélye!

Működés közben az elérhető felületek hőmérséklete nagyon magasá válhat.

Ezért csak a fogantyúnál és a kapcsolóknál érintse meg a készüléket.



FIGYELMEZTETÉS: Forrázásveszély!

A grillezés során és a felső lap kinyitása során forró gőz áramlik ki.

△ VIGYÁZAT: Tűzveszély!

Az olaj és a zsír túlhevítés esetén meggyulladhat. Tartson elégséges távolságot (30 cm) a gyúlékony tárgyaktól, mint a függöny, bútor stb.

- Helyezze a készüléket vízszintes, víz- és hőálló munkafelületre. A felületnek könnyen tisztíthatónak kell lennie, mivel a kifröccsenés elkerülhetetlen. Ha érzékeny felületen fekszik, helyezzen alá egy hőálló alátétlemezt.
- A felfelé szálló hő és gőzök miatt ne helyezze a készüléket fali szekrények alá.
- Működés közben ne mozgassa a készüléket.
- Ügyeljen arra, hogy a tápkábel a működés során ne érintkezzen a készülék forró részeivel.
- Ne érintse meg a készülék forró részeit.
- Ne működtesse a készüléket külső időzítővel vagy különálló távirányító rendszerrel.
- A kockázatok elkerülése végett ne maga javítsa a készüléket, hanem keressen fel egy erre kiképzett szakembert! Ha hibás a csatlakozó kábel, csak a gyártótól, a vevőszolgálatunktól vagy hasonló képzettségű személytől kérjen helyette azonos értékű másik kábelt.
- A készüléket nem használhatják 8 évesnél fiatalabb **gyerekek**, valamint csökkent fizikai, érzékelési vagy értelmi képességű személyek, vagy akiknek nincs meg a tapasztalatuk és tudásuk ehhez; kivéve, ha a biztonságukért felelős személy a készülék használatára megtanítja, vagy használat közben felügyeli őket.
- **Gyerekek** ne játsszanak a készülékkel.
- A tisztítást és **karbantartást** nem végezhetik **gyerekek**, kivéve, ha már 8 évesnél idősebbek és a művelet közben felügyelik őket.
- Tartsa a készüléket és tápkábelét a 8 évesnél fiatalabb gyerekektől távol.

- A készüléket nem lehet vízbe meríteni tisztítás közben. Kövesse a „Tisztítás” részben megadott erre vonatkozó utasításokat.

Rendeltetészerű használat

A készülék beltéri barbecue sütésre alkalmas.

A készülék magánháztartásokban és más hasonló helyeken használható. A készülék csak a használati útmutatónak megfelelően leírtakra használható. Ne használja a készüléket semmilyen más célra.

Minden más használat nem rendeltetészerű és károsodást vagy személyi sérülést eredményezhet.

A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen használatból eredő károkért.

Alkatrészek leírása

- 1 Felső grillező lap (kihajtható)
- 2 Kioldógomb a felső grillező lap hátrahajtásához
- 3 (Zöld) Hőmérséklet visszajelző lámpa
- 4 (Piros) Bekapcsolás visszajelző lámpa
- 5 MIN – MAX Hőmérséklet-szabályozó
- 6 Zsírgyűjtő tálca
- 7 Alsó grillező lap
- 8 Fogantyú

A csomag tartalma

- 1 Kontakt grill
- 1 Zsírgyűjtő tálca

A készülék kicsomagolása

- Vegye ki a készüléket a csomagolásból.
- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot, úgymint a fóliákat, töltőanyagot, kábelrögzítőket és a kartonpapírt.
- Ellenőrizze a csomagot, hogy minden megvan-e.
- A veszélyek elkerülése érdekében ellenőrizze a készüléket a lehetséges szállítási sérülések tekintetében.
- Hiányos csomag vagy sérülés esetén ne működtesse a készüléket. Azonnal küldje vissza a kereskedőnek.

i MEGJEGYZÉS:

A gyártási maradvékok vagy a por összegyűlhetett a készüléken. Javasoljuk, hogy a „Tisztítás” részben leírtak szerint tisztítsa meg a készüléket.

Használati útmutató

⚠ VIGYÁZAT: Kerülje el a tapadásmentes grillező felületek sérülését!

- Csak fa vagy Teflon spatulákat használjon.
- Ne használjon hegyes tárgyakat (pl. kés, villa) a grill felületen.
- Ne használjon műanyag konyhai eszközöket. Megolvadhatnak.

- A felső grillező lap egy kompenzáló csatlakozóval van ellátva. Ez lehetővé teszi a felső grillező lap optimális érintkezését az étellel.
- A felső grillező lap szintén felhajtható 180°-ban. Ezzel dupla grillező felületet kap és asztali grillként is használhatja a készüléket.
- A tapadásmentes bevonatú grillező felületek lehetővé teszik az ételek zsír nélküli elkészítését.
- Ha olajat kíván használni, ügyeljen rá, hogy az magas hőmérsékletet elbíró legyen, például napraforgóolaj. Ne használjon olívaolajat vagy vaját, mert már alacsony hőmérsékleten is füstölnek.

Be/kikapcsolás

- Mindig állítsa a hőmérséklet-szabályozót (5) MIN állásba, mielőtt a készüléket a hálózatba csatlakoztatja, illetve leválasztja a hálózatról.
- A piros tápellátás jelzőlámpa (4) jelzi a működési módot.

Elektromos csatlakoztatás

Névleges teljesítmény

A készülék maximálisan akár 2000 W-os teljesítményfelvételre is képes. Ezen a névleges teljesítményen javasolt egy külön vezetékre csatlakoztatni a készüléket, amely 16 A-es megszakítóval felszerelt biztosítékkal van ellátva.

⚠ VIGYÁZAT: Túlterhelés!

Ne használjon semmilyen hosszabbító kábelt vagy elosztót, mert a készülék túl nagy teljesítményű.

Csatlakoztatás

- A tápcsatlakozónak a hálózatba való csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megegyezik a készülék feszültségével. Erről információkat a készülék adattábláján találhat.
- A készüléket csak megfelelően felszerelt, földelt elektromos hálózati aljzathoz csatlakoztassa.

Először használat előtt

1. Tisztítsa meg a grillező lapokat a „Tisztítás” részben leírtak szerint.
2. Zárja be a kontakt grillt. Helyezze fel a zsír cseptálcát (6) a készülék elejére.
3. Körülbelül 10 percig étel nélkül működtesse a készüléket zárt grillező lapokkal (lásd a „Kezelés” részt). Ehhez állítsa a hőmérséklet-szabályozót MAX állásba.

i MEGJEGYZÉS:

Ez a folyamat általában némi füsttel jár. Biztosítson megfelelő szellőztetést.

- Húzza ki a hálózati dugaszt a fali aljzatból.
- Hagyja teljesen lehűlni a készüléket.
- Egy nedves ruhával törölje át a grillező felületeket.

A készülék most már készen áll a használatra.

Kezelés

Válassza ki, hogy zárt kontakt grillként vagy széthajtott asztali grillként szeretné használni a készüléket.

Kontakt grillként való használat

- Csatlakoztassa a dugaszt a fali aljzatba. Mindkét visszajelző lámpa kigyullad.
- Állítsa a hőmérséklet-szabályozót **MAX** állásba. A készülék melegszik.

MEGJEGYZÉS:

- A melegítési idő körülbelül 5 perc.
- Az előre beállított hőmérséklet elérésekor a zöld jelzőlámpa kialszik. Használat során ki- és bekapcsol. Ez normális, és jelzi, hogy a hőmérsékletet a termosztát szabályozza és fenntartja.

- Nyissa fel a készüléket. Függetlenül állítsa be a felső grillező lapot.
- Helyezze az ételt az alsó grillező lapra.
- Lassan zárja le a felső grillező lapot. Nem kell megfordítania az ételt.
- Amikor az étel az izlésének megfelelően elkészült, a fogantyúval nyissa ki a készüléket.

FIGYELMEZTETÉS: Forrázásveszély!

Forró gőz áramlik ki.

- Egy spatulával vagy egy fából vagy teflonból készült lapattal vegye ki a grillezett ételt.

Asztali grillként való használat

VIGYÁZAT:

Vezesse el a tápkábelt az oldal mentén, a készülék alatt, hogy ne érintkezessen a forró grillező lappal.

- Csúsztassa a kioldógombot a nyíl irányába, és a fogantyú segítségével hajtsa hátra a felső grillező lapot.
- Az előzőekben leírtak szerint működtesse a készüléket (a 3., 5. és 6. pont kivételével).
- Készítse el az ételt úgy, mintha bármilyen más grillhez tenné. Szükség szerint fordítsa át az ételt.

Grillezés ideje

A grillezés ideje függ az étel állagától és vastagságától. 3 példa van itt felsorolva tájékoztatásul:

| Hús | Alkalmazás | Hőmérséklet-szabályozó | Grillezési idő |
|-----------------|---------------|------------------------|----------------|
| Csirkemell filé | Kontakt grill | MAX | kb. 8 perc |
| Sertéskaraj | Kontakt grill | MAX | kb. 10 perc |

| Hús | Alkalmazás | Hőmérséklet-szabályozó | Grillezési idő |
|-------------|---------------|------------------------|--|
| Sertéskaraj | Asztali grill | MAX | 2 x kb. 8 perc, A folyamat során fordítsa meg |

MEGJEGYZÉS:

Az étel maghőmérséklete jelzi, amikor az étel elkészült. Javasoljuk, hogy használjon sütő hőmérőt. Ezzel ellenőrizhető a hús maghőmérséklete. Ezáltal nem kell felvágnia az ételt.

A különböző ételek maghőmérsékletének útmutatási értékei

| Étel | Állag | Maghőmérséklet |
|------------------------|-------------------|----------------|
| Marhahús | | |
| Bélszín, sült marhahús | véres | 45 – 50 °C |
| | közepes | 50 – 55 °C |
| | elkészült | 60 – 65 °C |
| Borjúhús | | |
| Borjúkaraj | világos rózsaszín | 60 – 65 °C |
| Borjú lábcsár, sült | | 78 °C |
| Sertéshús | | |
| Sertéskaraj | | 65 °C |
| Tarja | | 70 – 75 °C |
| Sertéskaraj | | 75 – 80 °C |
| Füstölt sonka | zamatós | 60 – 68 °C |
| Bárány | | |
| Báránygerinc | | 65 °C |
| Bárányláb | | 80 °C |
| Vadhús | | |
| Vaddisznó karaj | világos rózsaszín | 60 – 62 °C |
| Szárnyas | | |
| Csirkemell | | 70 °C |
| Pulykamell / kacsamell | jól átsült | 80 °C |
| Kacsamell | rózsaszín | 62 – 65 °C |
| Strucc, filé | | 58 °C |
| Hal | | |
| Lazac | | 60 °C |
| Vörös csattogóhal | | 55 °C |
| Fogassüllő | | 62 °C |

A használat befejezése

- Állítsa a hőmérséklet-szabályozót **MIN** állásba.
- Húzza ki a hálózathoz.
- A bekapcsolás visszajelző lámpa kialszik.
- Tisztítása előtt hagyja lehűlni a készüléket.

Tisztítás

FIGYELMEZTETÉS:

- Tisztítás előtt húzza ki a hálózati csatlakozót.
- Ne merítse vízbe a készüléket! Áramütést vagy tüzet okozhat.
- Biztosítsa, hogy ne jusson semmilyen folyadék a készülékbe!

VIGYÁZAT:

- Ne használjon drótkéfé vagy más karcoló konyhai eszközt a tisztításhoz.
- Ne használjon agresszív vagy karcoló tisztítószeret.

Lehetséges ok:

A készülék meghibásodott.

Megoldás:

- Lépjen kapcsolatba a szervizközpontunkkal vagy egy javítóközponttal.

Grillező lapok

A grillező lapok rögzítettek.

1. A grillező lapokat egy enyhén nedves szivaccsal vagy ruhával és meleg vízzel tisztítsa meg.
2. Egy ruhával szárítsa meg a grillező lapokat.

Zsirgyűjtő tálca

1. Távolítsa el a zsirgyűjtő tálcat a készülékről. A tartalmát dobja ki.
2. Meleg szappanos vízben tisztítsa meg a zsirgyűjtő tálcat.
3. Ha megszáradt, illeszze vissza a zsirgyűjtő tálcat a kontakt grillebe.

Ház

A készülékházat használat után egy nedves törlőruhával tisztítsa.

Tárolás

- A készüléket csak tisztán és lehülése után tárolja el.
- Tekerje a tápkábelt a kábeltároló köré a készülék alján.
- Ha hosszabb ideig nem használja, javasolt az eredeti csomagolásba tenni.
- Mindig egy jól szellőztetett és száraz, gyerekek által nem elérhető helyiségben tárolja a készüléket.

Hibaelhárítás

A készülék nem működik

Lehetséges ok:

A készülék nincs csatlakoztatva a hálózatba.

Megoldás:

- Ellenőrizze a fali csatlakozó aljzatot egy másik készülékkel.
- Megfelelően csatlakoztassa a csatlakozót a fali csatlakozó aljzatba.
- Ellenőrizze a biztosítékot.

Műszaki adatok

Típus: KG 3571
Áramforrás: 220-240 V~, 50/60 Hz
Energiafogyasztás: 2000 W
Védelmi osztály: I
Nettó tömeg: kb. 2,9 kg

A műszaki és kivitelezési módosítások jogát a folyamatos termékfejlesztés miatt fenntartjuk.

A készülék megfelel minden érvényes CE irányelvnek, beleértve az elektromágneses megfelelőségről, és a kisfeszültségű berendezésekről szóló irányelveket, és a legújabb biztonsági szabályozások figyelembe vételével készült.



Hulladékkezelés

A „kuka“ piktogram jelentése

Óvja a környezetet, ne a háztartási hulladékkal semmisítse meg az elektromos készülékeket.

A fölösleges vagy hibás elektromos készülékeket a helyi gyűjtőpontokban adja le.

Segítsen elkerülni a helytelen hulladékkezelésből eredő környezeti és egészségügyi hatásokat.

Hozzájárulhat a régi elektromos és elektronikus készülékek újrahasznosításához vagy más módon való hasznosításához.

A gyűjtőpontokról a helyi hatóságok adhatnak felvilágosítást.

Інструкція з експлуатації

Дякуємо, що вибрали наш виріб. Сподіваємось, що ви будете задоволені його можливостями.

Символи в цій інструкції з експлуатації

Важливі вказівки для Вашої безпеки спеціально відмічені. Для запобігання нещасних випадків та пошкоджень приладу обов'язково притримуйтесь цих вказівок.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

Попереджує про загрози для Вашого здоров'я та вказує на можливі ризики травм.

УВАГА.

Вказує на можливі загрози для приладу або інших предметів.

ПРИМІТКА.

Виділяє підказки та інформацію для Вас.

Загальні відомості

Перед прийняттям в експлуатацію цього приладу дуже уважно читайте інструкцію з експлуатації та зберігайте її разом з гарантійним талоном, касовим чеком та, по мірі можливості, з картонною коробкою і внутрішньою упаковкою. У разі, що прилад буде передано третім особам, слід передавати його разом з цією інструкцією з експлуатації.

- Використайте прилад виключно в приватних цілях та за передбаченим призначенням. Прилад не призначено для промислового використання.
- Не використовуйте його на вулиці. Оберегайте його від спеки, прямого сонячного опромінювання, вологи (в жодному разі не опускайте у рідину) та гострих кутів. Не користуйтеся приладом з вологими руками. Якщо прилад зволожився або змокрів, невідкладно витягніть штепсельну вилку.
- Вимкніть прилад та обов'язково витягніть вилку з штепсельної розетки (тягніть за штекер, не за кабель), коли не користуєтесь приладом, або монтуєте комплектуючі деталі, або під час чищення або при дефектах.
- **Не** експлуатуйте прилад без огляду. Обов'язково вимкніть прилад, коли ви покидаєте приміщення. Витягніть штепсельну вилку з штепсельної розетки.
- Прилад та кабель живлення слід регулярно обстежити на ознаки пошкоджень. При виявленні пошкоджень приладом заборонено користуватись.
- Користуйтеся виключно оригінальними комплектувальними деталями.
- Для безпеки своїх дітей не залишайте доступними пакувальні матеріали (пластикові пакети, картонні коробки, пенопласт тощо).

ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

Не дозволяйте малим дітям гратись із пливкою. **Існує загроза задухи!**

Спеціальна інструкція з безпеки для цього електроприладу

На пристрої є описані нижче значки з попередженнями чи інформацією:



ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Гаряча поверхня!

Небезпека отримання опіків!

Під час роботи зовнішня поверхня пристрою може сильно нагріватися.

Тому торкайтесь лише ручок і перемикачів пристрою.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Небезпека отримання опіків!

Під час приготування на грилі і коли ви відкриваєте верхню пластину гриля, з нього виходить гаряча пара.

△ УВАГА. Небезпека пожежі!

У разі перегрівання олія і жир можуть загорітись. Забезпечте належну відстань (30 см) від легкозаймистих предметів, наприклад меблів, занавісок тощо.

- Ставте пристрій на рівну водо- і термостійку поверхню. Поверхня має легко чиститись, оскільки розбрикування неминуче. Якщо пристрій стоїть на чутливій поверхні, поставте під нього термостійку підстилку.
- У зв'язку з підвищенням температури і випарами не ставте пристрій у шафку.
- Не пересувайте пристрій, коли він працює.
- Слідкуйте, щоб кабель живлення не торкався гарячих частин пристрою під час його роботи.
- Не торкайтеся гарячих частин пристрою.
- Не управляйте пристроєм за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.
- Не ремонтуйте прилад самі, але зверніться до авторизованого фахівця. Для запобігання загрозі пошкодження кабель живлення слід замінити на еквівалентний виключно виробником, або нашою сервісною службою або іншою кваліфікованою особою.
- Цей пристрій може використовуватись **дітьми**, старшими 8 років, і особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, чи особами без достатнього досвіду і знань, якщо вони використовують пристрій під наглядом або були проінструктовані щодо використання пристрою в безпечний спосіб і зрозуміли його небезпеку.
- **діти** не повинні гратися з пристроєм.

- Чищення та **технічне обслуговування** пристрою не повинні виконуватись **дітьми**, навіть якщо вони старші 8 років і перебувають під наглядом.
- Тримайте пристрій та його кабель живлення поза зоною досяжності дітей, молодших 8 років.
- Цей прилад забороняється занурювати у воду під час миття. Дотримуйтеся вказівок, наведених в розділі “Чищення”.

Використання за призначенням

Пристрій призначено для приготування страв барбекю вдома.

Пристрій призначено для користування у приватних помешканнях тощо. Пристрій слід використовувати так, як описано в цьому посібнику користувача. Не використовуйте пристрій для іншої мети.

Використання пристрою з іншою метою не передбачено і може призвести до пошкодження пристрою чи травмування користувача.

Виробник не несе відповідальності за пошкодження, спричинені неправильним користуванням.

Опис частин

- 1 Верхня пластина гриля (складається)
- 2 Кнопка розблокування, щоб підняти верхню частину
- 3 (Зелений) Індикатор температури
- 4 (Червоний) Індикатор живлення
- 5 MIN - MAX Регулятор температури
- 6 Лоток для збору жиру
- 7 Нижня пластина для смаження
- 8 Ручка

Частини, які додаються

- 1 Контактний гриль
- 1 Лоток для збору жиру

Розпакування пристрою

- Вийміть пристрій з упаковки.
- Вийміть увесь пакувальний матеріал, наприклад плівку, наповнювач, фіксатори і картон.
- Упевніться, що наявні усі частини.
- Для уникнення небезпеки перевірте, чи не пошкоджено пристрій під час транспортування.
- У разі некомплектності чи наявності пошкоджень не вмикайте прилад. негайно поверніть його в магазин, у якому придбали прилад.

ПРИМІТКА.

На пристрої можуть накопичитися залишки виробничого процесу чи пилюка. Рекомендовано почистити пристрій відповідно до розділу “Чищення”.

Інструкція з застосування

⚠ УВАГА. Не пошкодьте антипригарне покриття поверхні гриля!

- Використовуйте лише дерев'яну чи тефлонову лопатку.
- Не застосовуйте до поверхні гриля гострі предмети (наприклад, ножі, виделки).
- Не використовуйте пластмасове приладдя. Воно може розплавитися.
- Верхню пластину гриля обладнано компенсаційним швом. Це дозволяє верхній пластині гриля оптимально контактувати з їжею.
- Верхню пластину гриля можна підняти на 180°. Таким чином, можна отримати подвійну поверхню гриля і використовувати пристрій як настільний гриль.
- Антипригарне покриття гриля дозволяє готувати страви без використання жиру.
- Якщо потрібно застосувати олію, беріть олію, яка придатна до високих температур, наприклад соняшникову. Не використовуйте оливкову олію чи масло, оскільки вони починають димити навіть за низької температури.

Увімкнення/вимкнення

- Перш ніж вставляти чи виймати вилку живлення з розетки, завжди переводьте регулятор температури (5) в положення **MIN**.
- Червоний індикатор живлення (3) вказує на робочий режим.

Електричні підключення

Номінальна потужність

Загалом пристрій може споживати до 2000 Вт живлення. За такої потужності ми рекомендуємо під'єднувати пристрій через окрему фазу із внутрішнім вимикачем на 16 А.

⚠ УВАГА. Перевантаження!

Не використовуйте подовжувачі або трійники, оскільки цей пристрій занадто потужний.

Під'єднання

- Перш ніж під'єднувати штекер до розетки, перевірте, чи напруга в мережі відповідає напрузі пристрою. Інформацію про це можна знайти на таблиці з технічними характеристиками.
- Під'єднуйте пристрій лише до належно встановленої заземленої розетки.

Перед першим використанням

1. Чистьте пластини гриля, як описано в розділі “Чищення”.
2. Закрийте контактний гриль. Вставте лоток (6) для крапель жиру спереду приладу.
3. Закрийте пластини гриля та увімкніть пристрій без продуктів приблизно на 10 хвилин (дивіться розділ “Використання”). Щоб зробити це, встановіть регулятор температури у положення **MAX**.

і ПРИМІТКА.

Під час цього процесу нормальним є незначне виділення диму. Забезпечте достатню вентиляцію.

4. Вийміть вилку живлення з розетки.
5. Дайте пристрою повністю охолонути.
6. Протріть поверхні гриля вологою ганчіркою.

Тепер пристрій готовий до використання.

Використання

Виберіть спосіб використання гриля: закритий контактний гриль або відкритий настільний гриль.

Використання як контактного гриля

1. Вставте вилку живлення в розетку. Засвітяться обидва індикатори.
2. Встановіть регулятор температури в положення **MAX**. Пристрій почне нагріватися.

і ПРИМІТКА.

- Час нагрівання – приблизно 5 хвилин.
- Після досягнення заданої температури зелений індикатор згасне. Під час роботи пристрою індикатор вмикається і вимикається. Це нормально і вказує на те, що температура регулюється і підтримується термостатично.

3. Відкрийте пристрій. Встановіть верхню пластину гриля вертикально.

4. Покладіть на нижню пластину гриля продукти.
5. Повільно закрийте верхню пластину гриля. Продукти не потрібно перевертати.
6. Коли, на ваш смак, страва буде готова, за допомогою ручки відкрийте пристрій.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Небезпека отримання опіків!

Виходить гаряча пара.

7. За допомогою лопатки з дерева або тефлону вийміть приготовлену на грилі їжу.

Використання як настільного гриля

⚠ УВАГА.

Пропустіть шнур живлення вздовж нижньої частини приладу, щоб він не торкався гарячої верхньої частини гриля.

1. Посуньте кнопки блокування у напрямку стрілочок, склавши верхню частину гриля, тримаючи за ручку.
2. Використовуйте пристрій, як вказано вище (без пунктів 3, 5 і 6).
3. Приготуйте страву, як і для будь-якого іншого гриля. Якщо потрібно, переверніть страву.

Тривалість приготування на грилі

Тривалість приготування на грилі залежить від консистенції та товщини їжі. Нижче подано 3 приклади:

| М'ясо | Приладдя | Регулятор температури | Тривалість приготування на грилі |
|-----------------------|------------------|-----------------------|---|
| Філе курячої грудинки | Контактний гриль | MAX | прибл. 8 хвилин |
| Відбивна зі свинини | Контактний гриль | MAX | прибл. 10 хвилин |
| Відбивна зі свинини | Настільний гриль | MAX | 2 x прибл. по 8 хвилин, під час приготування перевертайте |

і ПРИМІТКА.

Про готовність продукту вказує температура всередині страви. Ми рекомендуємо використовувати термометр для смаження. За його допомогою можна контролювати температуру в товщі м'яса. А, отже, страву не потрібно розрізати.

Рекомендовані значення температури серцевини для різних продуктів

| Страва | Консистенція | Температура всередині страви |
|-------------------------------------|-----------------------|------------------------------|
| Яловичина | | |
| Філе яловичини, ростбіф | сирий | 45 – 50 °С |
| | середньо про-смажений | 50 – 55 °С |
| | добре приготовлений | 60 – 65 °С |
| Телятина | | |
| Теляча корейка | світло-рожева | 60 – 65 °С |
| Телячі ноги, верхня частина, печеня | | 78 °С |
| Свинина | | |
| Філе свинини | | 65 °С |
| Ребра | | 70 – 75 °С |
| Відбивна зі свинини | | 75 – 80 °С |
| Копчена свинина | соковита | 60 – 68 °С |
| Ягня | | |
| Ягняча спина | | 65 °С |

| Страва | Консистенція | Температура всередині страви |
|--------------------------|---------------------|------------------------------|
| Ягняча ніжка | | 80 °С |
| Дичина | | |
| Філе кабана | світло-рожеве | 60 – 62 °С |
| Свійська птиця | | |
| Куряча грудинка | | 70 °С |
| Грудинка індички / качки | добре при-готовлена | 80 °С |
| Качина грудинка | рожева | 62 – 65 °С |
| Філе страуса | | 58 °С |
| Риба | | |
| Лосось | | 60 °С |
| Червоний окунь | | 55 °С |
| Судак | | 62 °С |

Закінчення роботи

1. Встановіть регулятор температури в положення **MIN**.
2. Від'єднайте пристрій від мережі.
3. Індикатор живлення згасне.
4. Перш ніж чистити пристрій, дайте йому охолонути.

Чищення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

- Перед тим як чистити пристрій, від'єднайте його від мережі живлення.
- Не занурюйте пристрій у воду! Це може призвести до ураження електричним струмом або пожежі.
- Перевірте, чи рідина не потрапила всередину пристрою!

УВАГА.

- Не використовуйте дратяну щітку або абразивні засоби для чищення.
- Не використовуйте агресивні або абразивні засоби для чищення.

Пластини для смаження

Пластини для смаження не знімаються.

1. Очищуйте пластини для смаження трохи вологою губкою чи тканиною, змоченою в теплій воді.
2. Витріть пластини для смаження насухо тканиною.

Лоток для збору жиру

1. Вийміть лоток для збору жиру із пристрою. Викиньте увесь його вміст.
2. Помийте лоток для збору жиру у теплій мильній воді.
3. Коли лоток для збору жиру висохне, вставте його назад у контактний гриль.

Корпус

Чистьте корпус після користування злегка вологою ганчіркою.

Зберігання

- Відкладайте пристрій на зберігання, коли він чистий і вистиг.
- Намотайте кабель на каркас для кабелю, розташований на дні приладу.
- У разі тривалого невикористання рекомендовано зберігати пристрій в оригінальній упаковці.
- Завжди зберігайте пристрій поза зоною досяжності дітей у сухому, добре провітрюваному місці.

Усунення несправностей

Пристрій не працює

Можлива причина:

Пристрій не підключено до мережі живлення.

Усунення:

- Перевірте розетку за допомогою іншого пристрою.
- Належним чином вставте штепсель у розетку.
- Перевірте запобіжник.

Можлива причина:

Пристрій несправний.

Усунення:

- Зверніться в сервісний центр або до спеціаліста.

Технічні параметри

Модель:..... KG 3571
Подання живлення:..... 220-240 В~, 50/60 Гц
Споживання енергії:.....2000 Вт
Клас захисту:..... I
Вага нетто:..... при бл 2,9 кг

Право на технічні зміни та зміни у дизайні зберігається протягом процесу розробки продукту.

Цей пристрій сертифіковано відповідно до діючих норм РЄ, наприклад норм електромагнітної сумісності і низької напруги, і сконструйовано відповідно до останніх характеристик із техніки безпеки.

Руководство по эксплуатации

Спасибо за выбор нашего продукта. Надеемся, он вам понравится.

Символы применяемые в данном руководстве пользователя

Важные рекомендации для обеспечения вашей безопасности обозначены по особенному. Обязательно следуйте этим рекомендациям, чтобы преотвратить несчастный случай или поломку изделия:

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Предупреждает об опасности для здоровья и возможном риске получения травмы.

ВНИМАНИЕ:

Указывает на возможную опасность для изделия и других окружающих предметов.

ПРИМЕЧАНИЯ:

Дает советы и информацию.

Общая информация

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте прилагаемую инструкцию по эксплуатации и сохраните ее в надежном месте, вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком и, по возможности, картонной коробкой с упаковочным материалом. Если даете кому-либо пользоваться прибором, обязательно дайте впридачу данную инструкцию по эксплуатации.

- Пользуйтесь прибором только частным образом и по назначению. Прибор не предназначен для коммерческого использования.
- Не пользуйтесь прибором под открытым небом. Предхраняйте прибор от жары, прямых солнечных лучей, влажности (ни в коем случае не погружайте его в воду) и ударов об острые углы. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. Если прибор увлажнился или намок, тут же выньте вилку из розетки.
- После эксплуатации, монтаже принадлежностей, чистке или поломке прибора всегда вынимайте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- **Не** оставляйте включенные электроприборы без присмотра. Выходя из помещения всегда выключайте прибор. Выньте штекер из розетки.
- Прибор и кабель сетевого питания необходимо регулярно обследовать на наличие следов повреждения. При обнаружении повреждения пользоваться прибором запрещается.
- Используйте только оригинальные запчасти.
- Из соображений безопасности для детей не оставляйте лежать упаковку (пластиковые мешки, картон, пенопласт и т.д.) без присмотра.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не позволяйте детям играть с полиэтиленовой пленкой. **Опасность удушья!**

Особые указания по технике безопасности для данного устройства

На изделии можно увидеть следующую пиктограмму с предупреждениями или информацией:



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Горячая поверхность!
Опасность ожога!

Во время работы температура доступных поверхностей может быть очень высокой.

Поэтому прикасайтесь только к ручке и переключателям прибора.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Риск ожога!

Горячий пар будет выходить во время процесса готовки и при открытии верхней крышки гриля.

ВНИМАНИЕ: Опасность пожара!

Масло и жир могут загореться при перегревании. Соблюдайте достаточное расстояние (30 см) до легко воспламеняющихся предметов, таких как мебель, шторы и т.п.

- Поставьте устройство на ровную, водонепроницаемую и жаропрочную поверхность. Поверхность должна быть чистой, поскольку неизбежно разбрызгивание. При установке на незащищенной поверхности, поместите под прибор стойкую к температуре подкладку.
- Из-за поднимающегося жара и испарений не ставьте устройство под стенным шкафом.
- Не перемещайте устройство во время работы.
- Убедитесь, что шнур электропитания не касается нагретых поверхностей устройства во время его работы.
- Не прикасайтесь к нагретым частям устройства.
- Не управляйте устройством с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Ни в коем случае не ремонтируйте прибор самостоятельно, а обращайтесь в таком случае за помощью к специалисту, имеющему соответствующий допуск. Из соображений безопасности, замена сетевого шнура на равнозначный допускается только через заводизготовитель, нашу сервисную мастерскую или соответствующего квалифицированного специалиста.
- Это устройство может использоваться **детьми** с 8 лет и людьми с ограниченными физическими, осязательными и умственными способностями, а также людьми без опыта и знаний,

если они находятся под присмотром или были проинструктированы об использовании устройства безопасным образом и понимают возможные угрозы.

- **Детям** не разрешается играть с устройством.
- Чистка и **обслуживание** не должно выполняться детьми, за исключением **детей** старше 8 лет и под наблюдением взрослых.
- Располагайте печь и сетевой шнур вне досягаемости детей младше 8 лет.
- Данный прибор запрещается погружать в воду во время мытья. Соблюдайте инструкции, представленные в разделе “Чистка”.

Назначение

Устройство предназначено для приготовления барбеко внутри помещения.

Оно предназначено для использования в домашних или подобных условиях. Устройство можно использовать только так, как описано в данном руководстве пользователя. Не используйте данное устройство в каких-либо других целях.

Любое другое использование считается использованием не по назначению, и может привести к порче имущества или травме.

Производитель не несет никакой ответственности за ущерб, возникший из-за неправильного использования устройства.

Описание компонентов

- 1 Верхняя крышка гриля (складной)
- 2 Пусковая кнопка для отбрасывания верхней пластины гриля
- 3 (Зеленая) Контрольная лампочка температуры
- 4 (Красная) Индикаторная лампочка электропитания
- 5 MIN – MAX Регулятор температуры
- 6 Поддон для сбора жира
- 7 Нижняя жарочная пластина
- 8 Ручка

Комплект

- 1 Контактный гриль
- 1 Поддон для сбора жира

Распаковка устройства

- Извлеките устройство из коробки.
- Удалите все упаковочные материалы, такие как полиэтиленовая пленка, материал наполнителя, кабельные стяжки и коробки.
- Убедитесь, что содержимое упаковки включает все компоненты.
- Проверьте прибор на возможные повреждения при транспортировке, чтобы предотвратить опасность.
- В случае обнаружения повреждений или неполного комплекта поставки, не используйте прибор. Немедленно верните его дилеру.

ПРИМЕЧАНИЯ:

На устройстве все еще могут оставаться мелкие частицы и пыль, оставшиеся после производственного процесса. Рекомендуется почистить устройство, как описано в разделе “Чистка”.

Инструкции

ВНИМАНИЕ: Не допускайте повреждения антипригарных поверхностей гриля!

- Используйте только деревянную или тефлоновую лопатку.
- Не используйте заостренные предметы (такие как ножи или вилки) на поверхности гриля.
- Не используйте пластиковую посуду, так как она может расплавиться.
- Верхняя крышка гриля имеет компенсационный стык. Он обеспечивает оптимальный контакт верхней крышки гриля с продуктами.

- Верхняя крышка гриля также допускает разворачивание на 180°. При этом поверхность гриля увеличивается вдвое и можно использовать данный гриль в качестве жарочного стола.
- Антипригарные поверхности гриля позволяют обеспечить приготовление пищи без жира.
- Если нужно использовать масло, убедитесь, что оно выдерживает высокие температуры, как например подсолнечное масло. Не используйте сливочное или оливковое масло, так как они начинают дымиться еще при низких температурах.

Включение/выключение

- Перед подключением или отключением сетевой вилки всегда ставьте регулятор температуры (5) в положение **MIN**.
- Красная лампа индикатора включения электропитания (4) указывает на рабочий режим.

Электрические соединения

Номинальная мощность

Прибор может потреблять в целом 2000 Вт. Для этого уровня мощности мы рекомендуем отдельное подключение с предохранителем на 16 А и домашним автоматическим размыкателем.

ВНИМАНИЕ: Перегрузка!

Не применяйте удлинительные шнуры и розетки для нескольких приборов, поскольку гриль потребляет значительную мощность.

Подключение

- Перед подключением вилки прибора к настенной электрической розетке проверьте, что напряжение силового питания соответствует напряжению питания прибора. Это напряжение указано на табличке номинальных параметров прибора.
- Подключайте прибор только к правильно установленным и заземленным электрическим розеткам.

Перед использованием первый раз

1. Очистите жарочные поверхности согласно разделу “Чистка”.
2. Закройте контактный гриль. Поставьте поддон для сбора жира (6) впереди прибора.
3. Запустите прибор с закрытыми жарочными поверхностями примерно на 10 минут без каких-либо продуктов (см. “Работа”). Для этого установите регулятор температуры в положение **MAX** (максимум).

ПРИМЕЧАНИЯ:

Во время этого процесса обычно выделяется немало дыма. Обеспечьте достаточную вентиляцию.

4. Отсоедините сетевую вилку от стеновой розетки.
5. Дождитесь полного остывания прибора.
6. Вытрите жарочные поверхности влажной тканью.

Теперь прибор готов к использованию.

Работа

Выберите режим полностью закрытого контактного гриля или открытой разворачиваемой верхней крышки.

Использование в качестве контактного гриля

1. Вставьте сетевую вилку в стенную розетку. Должны загореться обе контрольные лампочки.
2. Установите регулятор температуры в положение **MAX**. Прибор начнет нагревание.

ПРИМЕЧАНИЯ:

- Время нагревания составляет примерно 5 минут.
- Когда установленная температура будет достигнута, зеленая индикаторная лампа погаснет. Она включается и выключается во время работы. Это нормальное явление, показывающее, что температура управляется и поддерживается термостатом.

3. Откройте прибор. Установите верхнюю крышку гриля вертикально.
4. Положите продукты на нижнюю крышку гриля.
5. Медленно закройте верхнюю крышку гриля. Не требуется переворачивать приготовляемые продукты.
6. Когда продукты будут готовы (согласно личному предпочтению), откройте устройство за ручку.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Риск ожога!

Будет распространяться горячий пар.

7. Снимите приготовленные продукты лопаткой или ложкой из дерева или тефлона.

Использование в качестве жарочного стола

ВНИМАНИЕ:

Прокладывайте силовой шнур сбоку вдоль прибора так, чтобы он не соприкасался с горячей поверхностью гриля.

1. Продвиньте пусковую кнопку по направлению стрелки, одновременно откидывая назад верхнюю пластину гриля с помощью рукоятки.
2. Используйте прибор как указано выше (без выполнения шагов 3, 5 и 6).
3. Готовьте куски как на любом другом гриле. Переворачивайте продукты во время приготовления.

Продолжительность жарки

Продолжительность приготовления зависит от степени прожарки и толщины продуктов.

Для информации здесь приводятся 3 примера:

| Мясо | Режим | Регулятор температуры | Продолжительность жарки |
|------------------------|------------------|-----------------------|--|
| Филе из куриных грудок | Контактный гриль | MAX | прим. 8 минуты |
| Свиная отбивная | Контактный гриль | MAX | прим. 10 минут |
| Свиная отбивная | Жарочный стол | MAX | 2 x прим. 8 минуты, Переворачивайте в процессе готовки |

И ПРИМЕЧАНИЯ:

Готовность продукта определяется по температуре внутри. Мы рекомендуем использование высокотемпературного термометра. Он поможет отслеживать температуру внутри куска мяса. Поэтому уже не нужно будет надрезать кусок мяса, чтобы проверить его готовность.

Справочные величины по температуре внутри различных продуктов

| Продукт | Степень жарки | Температура внутри |
|----------------------|-----------------------|--------------------|
| Мясо | | |
| Мясное филе, ростбиф | "с кровью" | 45 – 50°C |
| | средняя | 50 – 55°C |
| | полностью прожаренная | 60 – 65°C |
| Телятина | | |
| Филейная часть | светло-розовая | 60 – 65°C |

| Продукт | Степень жарки | Температура внутри |
|-------------------------------|-----------------------|--------------------|
| Ножка, верхняя часть, вырезка | | 78°C |
| Свинина | | |
| Филе | | 65°C |
| Мясо на ребрах | | 70 – 75°C |
| Вырезка | | 75 – 80°C |
| Копченая свинина | сочная | 60 – 68°C |
| Баранина | | |
| Седло | | 65°C |
| Нога | | 80°C |
| Дичь | | |
| Филе | светло-розовая | 60 – 62°C |
| Птица | | |
| Куриные грудки | | 70°C |
| Грудки индейки/утки | полностью прожаренная | 80°C |
| Утиные грудки | розовая | 62 – 65°C |
| Страус, стейки | | 58°C |
| Рыба | | |
| Лосось | | 60°C |
| Красная рыба | | 55°C |
| Судак | | 62°C |

Окончание работы с устройством

1. Установите регулятор температуры в положение **MIN**.
2. Отсоедините устройство от сети электропитания.
3. Погаснет индикаторная лампочка электропитания.
4. Перед очисткой дождитесь полного остывания прибора.

Чистка

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Отсоедините устройство от сети питания перед очисткой.
- Не погружайте устройство в воду! Это может привести к поражению электрическим током или пожару.
- Не допускайте проникновения жидкостей в прибор!

ВНИМАНИЕ:

- Не используйте металлическую щетку или иные абразивные кухонные принадлежности для очистки.
- Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства.

Жарочные пластины

Жарочные пластины несъемные.

1. Чистите жарочные пластины слегка влажной губкой или тканью и теплой водой.
2. Вытирайте жарочные пластины тканью досуха.

Поддон для сбора жира

1. Извлеките из устройства поддон для сбора жира. Удалите его содержимое.
2. Почистите поддон для сбора жира в теплой мыльной воде.
3. После высыхания повторно установите лоток сбора жира в контактный гриль.

Корпус

После использования устройства, почистите его корпус слегка влажной ветошью.

Хранение

- Ставьте устройство на хранение только после того, как оно остыло и было почищено.
- Наматывайте сетевой кабель на шток намотки снизу прибора.
- Рекомендуется хранить устройство в его оригинальной упаковке, если оно не используется длительное время.
- Всегда храните устройство в сухом, хорошо вентилируемом месте, недоступном для детей.

Устранение неисправностей

Устройство не работает

Возможная причина:

Устройство не подключено к розетке.

Действие:

- Проверьте розетку с помощью другого устройства.
- Правильно вставьте штепсель в розетку.
- Проверьте выключатель

Возможная причина:

Устройство неисправно.

Действие:

- Обратитесь в наш сервисный центр или к специалисту.

Технические данные

Модель:..... KG 3571

Электропитание:..... 220-240 В~, 50/60 Гц

Потребляемая мощность:.....2000 Вт

Класс защиты:..... I

Вес нетто:примерно, 2,9 кг

Сохранено право на технические и конструкционные изменения в рамках продолжающейся разработки продукта.

Данное устройство соответствует всем текущим директивам СЕ, таким как электромагнитная совместимость и низкое напряжение; оно произведено в соответствии с новейшими правилами техники безопасности.

نظف الغطاء بعد الاستخدام بقطعة قماش رطبة قليلا

البيانات الفنية

الطراز: KG 3571.....
 مزود الطاقة: 220 - 240 فولت ~ 60/50 هرتز
 استهلاك الطاقة: 2000 واط
 فئة الحماية: I.....
 الوزن الصافي: 2.9 كجم تقريباً

نحتفظ بالحق في إجراء تغييرات فنية وتصميمية في سياق التطوير المستمر لمنتجاتنا.

هذا الجهاز متوافق مع جميع توجيهات السلع الإلكترونية مثل التوجيه الخاص بالتوافق الكهرومغناطيسي والجهود المنخفضة، وتم تصنيعه طبقاً لتعليمات المحافظة على السلامة الأخيرة.

التخزين

- خزن الجهاز في حالة نظيفة فقط وبعد أن يبرد.
- لف الكبل الرئيسي حول وحدة تخزين الكبل الموجودة أسفل الجهاز.
- خلال فترات عدم الاستخدام الطويلة يُوصى بتخزين الجهاز في عبوته الأصلية.
- خزن الجهاز دائماً في حالة جيد التهوية وجاف بعيداً عن متناول الأطفال.

استكشاف الأخطاء وإصلاحه

الجهاز لا يعمل

السبب المحتمل:
 الجهاز غير متصل بمصدر التيار الكهربائي.

العلاج:

- افحص منفذ الحائط باستخدام جهاز آخر.
- أدخل القابس بشكل مناسب في منفذ الحائط.
- افحص المصهر.

السبب المحتمل:

الجهاز معيب.

العلاج:

- اتصل بمركز الصيانة أو الإصلاح الخاص بنا.

| الطعام | الكثافة | درجة الحرارة الرئيسية |
|---|---------------------|-----------------------|
| ساق العجل، الجانب العلوي، المشوي | | 78 درجة مئوية |
| لحم الخنزير | | |
| شريحة لحم الخنزير | | 65 درجة مئوية |
| ضلع الخنزير | | 70 - 75 درجة مئوية |
| لحم خنزير مفروم | | 75 - 80 درجة مئوية |
| لحم خنزير مدخن | كثير العصارة | 60 - 68 درجة مئوية |
| الضأن | | |
| قطعة لحم من ظهر الضأن | | 65 درجة مئوية |
| ساق الضأن | | 80 درجة مئوية |
| لحوم الحيوانات البرية التي تم اصطيادها | | |
| شريحة لحم خنزير بري | ذات لون قرنفلي فاتح | 60 - 62 درجة مئوية |
| الدواجن | | |
| صدر الدجاجة | | 70 درجة مئوية |
| صدر ديك رومي/ صدر بطء | نضجة | 80 درجة مئوية |
| صدر بطء | قرنفلية اللون | 62 - 65 درجة مئوية |
| شريحة لحم نعناع | | 58 درجة مئوية |
| السمك | | |
| السلمون | | 60 درجة مئوية |
| سمك أحمر | | 55 درجة مئوية |
| سمك الزنדר | | 62 درجة مئوية |

إنهاء التشغيل

1. اضبط منظم درجة الحرارة على الوضع MIN.
2. افصله من مصدر إمداد الطاقة الكهربائية.
3. فينطفئ مصباح مؤشر الطاقة.
4. اترك الجهاز ليبرد قبل تنظيفه.

التنظيف

⚠️ تحذير:

- قم بفصل الجهاز من التيار الكهربائي قبل التنظيف.
- لا تغمس الجهاز في الماء. قد يؤدي ذلك إلى حدوث صدمة كهربائية أو نشوب حريق.
- تأكد من عدم دخول أي سائل للجهاز!

⚠️ تنبيه:

- لا تستخدم فرشاة سلكية أو أي أدوات كاشطة أخرى في التنظيف.
- لا تستخدم أدوات التنظيف الحادة أو الكاشطة.

صينية تجميع الدهون

1. أزل صينية تجميع الدهون من الجهاز ثم تخلص من المحتويات.
2. نظف صينية تجميع الدهون في ماء صابون رغوي دافئ.
3. أعد تركيب صينية تجميع الدهون بالشواية عندما تجف.

الأواح الشوائية

الأواح الشوائية مثبتة.

1. حرك زر التحرير في اتجاه السهم أثناء طهي سطح الشواية العلوي للخلف، وذلك باستخدام المقبض.
2. شغل الجهاز بالطريقة المنكورة مسبقاً (من غير النقاط 3، و5 و6).
3. قم بإعداد أطباقك مثلما تفعل على أي شواية أخرى. قلب الطعام حسب الطلب.

مدة الشواء

تعتمد مدة الشواء على سمك وكثافة الطعام. مدرج هنا مثالين إرشاديين. فيما يلي 3 أمثلة للإيضاح:

| اللحم | لتطبيق | منظم درجة الحرارة | مدة الشواء |
|-----------------|----------------|-------------------|---|
| شريحة صدر دجاج | شوائية | MAX | ثمان دقائق تقريباً |
| لحم خنزير مفروم | شوائية | MAX | عشر دقائق تقريباً |
| لحم خنزير مفروم | شوائية الطاولة | MAX | 2 - 8 دقائق تقريباً قم بالتقليب أثناء الشواء |

ملاحظة:

سيتم الإشارة إلى درجة حرارة الطعام الرئيسية عندما يتم طهيها. نوصي باستخدام ميزان حرارة الشواء. يمكن استخدامه لمراقبة درجة حرارة اللحم الرئيسية. لذا لست بحاجة لقطع الطعام لمعرفة مدى التسوية.

دليل قيم درجات الحرارة الرئيسية للأطعمة المتعددة

| الطعام | الكثافة | درجة الحرارة الرئيسية |
|--|---------------------|-----------------------|
| اللحم البقري | | |
| شريحة اللحم البقري، واللحم البقري المشوي | قليلة | 45 - 50 درجة مئوية |
| | متوسطة | 50 - 55 درجة مئوية |
| | نضجة | 60 - 65 درجة مئوية |
| لحم العجل | | |
| خاصرة العجل | ذات لون قرنفلي فاتح | 60 - 65 درجة مئوية |

الأجزاء المرفقة

- 1 شواية
- 1 صينية تجميع دهون

التوصيل

- قبل توصيل قابس الطاقة في مقبس الطاقة، تأكد من توافق جهد المأخذ الرئيسي مع جهد الجهاز. ستجد معلومات عن هذا في رقعة التقييم.
- فقط وصل الجهاز بمقبس مؤرض مركب ملانم.

قبل الاستخدام الأول

1. نظف ألواح الشواية كما هو مذكور في "التنظيف". أعد إدخال ألواح الشواية.
2. أغلق الشواية. قم بتركيب صينية تقطر الدهون (6) في الجزء الأمامي من الجهاز.
3. شغل الجهاز باستخدام ألواح الشواية المغلقة لمدة 10 دقائق تقريباً دون طعام (انظر "التشغيل"). للقيام بذلك، اضبط مفتاح درجة الحرارة على وضع MAX.

ملاحظة:

عادةً ما ينتج عن هذه العملية خروج كمية دخان صغيرة. تأكد من وجود تهوية كافية.

4. افصل القابس الرئيسي من المقبس.
 5. اترك الجهاز ليبرد تماماً.
 6. امسح أسطح الشواية بقطعة قماش مبللة.
- بذلك يكون جهازك معدياً للاستخدام.

التشغيل

اختر سواء ما كنت تريد العمل باستخدام شواية مغلقة أو باستخدام شواية طاوله مفتوحة.

الاستخدام كشواية

1. قم بتوصيل القابس الرئيسي بالمقبس. سيضيئ كلا من مصابيح التحكم.
2. اضبط منظم درجة الحرارة على الوضع MAX. وبذلك يتم تسخين الجهاز.

ملاحظة:

- زمن التسخين حوالي 5 دقائق.
- بمجرد الوصول إلى درجة الحرارة المحددة مسبقاً، ينطفئ مصباح المؤشر الأخضر. ويضيء على نحو منقطع أثناء التشغيل. وهذا أمر طبيعي ويدل على أن درجة الحرارة الحارة يتم التحكم بها والحفاظ عليها باستخدام الترموستات.

3. افتح الجهاز وضع لوح الشواية العلوي رأسياً.
4. ضع الطعام على لوح الشواية السفلي.
5. أغلق لوح الشواية العلوي ببطء. ليس ضرورياً أن تغلق الطعام.
6. عندما يصبح طعامك جاهزاً وفقاً لمذاقك المفضل، افتح الجهاز من المقبض.

تحذير: خطر التعرض لحروق!

سيخرج بخار ساخن من الشواية.

7. ارفع الطعام المشوي باستخدام ملعقة اسباتيولا أو ملعقة تغليب مصنوعة من الخشب أو التيفلون.

الاستخدام كشواية طاوله

تنبيه:

مدد كابل الطاقة أسفل الجهاز حتى لا يتلامس مع السطح الساخن لسطح الشواية.

تفريغ محتويات العبوة

- أزل الجهاز من العبوة.
- أزل كافة مواد التعبئة مثل الأغشية ومادة الماليء وماسكات السلوك والكراتون.
- افحص المحتويات للتأكد من اكتمالها.
- افحص الجهاز للعثور على أي تلف قد حدث أثناء النقل لمنع المخاطر.
- في حالة تسليم الجهاز غير كامل أو وجود تلف به، لا تقم بتشغيل الجهاز. أعدّه إلى الموزع على الفور.

ملاحظة:

قد يتجمع على الجهاز غبار أو بقايا. لذا نوصي بتنظيفه وفقاً للفصل "التنظيف".

التعليمات

- ⚠ **تنبيه:** تجنب تلف أسطح الشواية المبطنة غير القابلة للالتصاق! استخدم ملوق من الخشب أو التيفلون فقط.
- لا تستخدم أشياء حادة (مثل السكين أو الشوكة) على سطح المشواة.
- لا تستخدم أوعية بلاستيكية حيث قد يؤدي ذلك إلى انصهارها.

- لوح الشواية العلوي مثبت بوصلة معادلة. يُتيح ذلك أفضل اتصال بين لوح الشواية العلوي والطعام.
- يمكن لف لوح الشواية العلوي حتى 180 درجة. وبذلك يمكنك أن تحصل على سطح شواية مزوج ويمكنك استخدام الجهاز كشواية طاوله.
- تمكن أسطح الشواية المبطنة غير القابلة للالتصاق من إعداد أطباق المأكولات دون دهون.
- إذا كنت ترغب في استخدام زيوت تأكد من أنها قابلة لارتفاع درجة حرارتها بشكل كبير، مثل زيت عباد الشمس، ولا تستخدم زيوت مثل زيت الزيتون أو الزبدة حيث أنها بالفعل تُصدر دخان في درجات الحرارة المنخفضة.

التشغيل/إيقاف التشغيل

- اضبط دائماً درجة حرارة المنظم (5) على الوضع MIN قبل توصيل أو فصل القابس الرئيسي.
- يشير مصباح مؤشر الطاقة الأحمر (4) إلى وضع التشغيل.

التوصيل الكهربائي

معدل الطاقة

يمكن أن يصل إجمالي استهلاك الجهاز من الطاقة 2000 وات. وعند معدل الطاقة هذا، نوصي باستخدام وصلة منفصلة مزودة بحماية صمام كهربائي عبر قاطع دائرة منزلية 16 أمبير.

تنبيه: حمل زائد!

لا تستخدم أي كبلات تمديد أو مقابس متعددة حيث أن جهد الجهاز الكهربائي كبير جداً.

- ضع الجهاز على سطح مستوي ومقاوم للماء والحرارة. تنظيف السطح سهل لكن لا يمكن تجنب التناثر. إذا كانت الشواية فوق سطح مرن، ضع لوح مقاوم للحرارة تحتها.
- نظرا لارتفاع الحرارة والأبخرة الناتجة عنه لا تضع الجهاز تحت خزانات الحائط.
- لا تحرك الجهاز أثناء التشغيل.
- تأكد من أن سلك الموصلات الرئيسية غير ملامس لأجزاء ساخنة من الجهاز أثناء التشغيل.
- لا تلمس الأجزاء الساخنة من الجهاز.
- لا تشغل الجهاز باستخدام مؤقت خارجي أو نظام منفصل للتحكم عن بعد.
- لا تحاول إصلاح الجهاز بنفسك. اتصل دائما بفني معتمد. لتجنب التعرض للخطر، استبدل الكبل المعيب دائما عن طريق الشركة المصنعة فقط أو من خلال خدمة العملاء لدينا أو من قِبَل شخص مؤهل بكبل من نفس النوع.
- يمكن للأطفال بدءاً من عمر 8 سنوات وأكثر استخدام هذا الجهاز وكذلك الأشخاص الذين يعانون من نقص القدرات الذهنية أو الحسية أو البدنية أو نقص الخبرة والمعرفة إذا توفر لهم الإشراف أو التعليمات الخاصة باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وأدركوا المخاطر المتضمنة.
- يجب عدم عبث الأطفال بهذا الجهاز
- يجب ألا يقوم الأطفال بعملية التنظيف والصيانة من جانب المستخدم إذا لم يتجاوزا سن 8 أعوام ويتم ذلك تحت الإشراف.
- احتفظ بالجهاز والكبل الخاص به بعيداً عن متناول الأطفال دون 8 سنوات.
- هذا الجهاز غير مصمم للغمر في الماء أثناء التنظيف. يرجى اتباع التعليمات المرفقة، فصل "التنظيف".

وصف الأجزاء

- 1 لوح الشواية العلوي (يمكن طيها)
- 2 حرر الزر لطي سطح الشواية العلوي للخلف
- 3 (أخضر) مصباح التحكم في درجة الحرارة
- 4 (أحمر) مصباح مؤشر الطاقة
- 5 MIN - MAX منظم درجة الحرارة
- 6 صينية تجميع الدهون
- 7 لوح الشواية السفلي
- 8 المقبض

غرض الاستخدام

- ستستخدم هذا الجهاز لأغراض الشواء المنزلي.
- يستخدم الجهاز في المنازل والاستعمالات المماثلة ويجب استخدامه على النحو الوارد في دليل المستخدم. لا تستخدم الجهاز لأي أغراض أخرى.
- لا يستخدم الجهاز لأية أغراض أخرى حيث قد يتسبب ذلك في إحداث أضرار أو إصابات شخصية.
- لا تتحمل الشركة المصنعة أية مسؤولية عن الأضرار الناتجة عن سوء الاستخدام.

دليل التعليمات

شكراً لك لاختيارك منتجنا. نأمل في أن تستمتع باستخدام الجهاز.

رموز تعليمات الاستخدام

تم وضع علامات على هذه المعلومات الهامة خصيصاً للحفاظ على سلامتك. من الضروري الامتثال لهذه التعليمات لتجنب وقوع حوادث ومنع إلحاق تلف بالجهاز:

⚠️ تحذير:

يحذرك هذا الرمز من الإصابة بمخاطر على صحتك ويشير إلى وجود مخاطر محتملة للتعرض للإصابة.

⚠️ تنبيه:

يشير هذا الرمز إلى وجود مخاطر محتملة قد يتعرض لها الجهاز أو أشياء أخرى.

ℹ️ ملاحظة:

يلقي هذا الرمز الضوء على النصائح والمعلومات.

ملاحظات عامة

اقرأ تعليمات التشغيل بعناية قبل تشغيل الجهاز واحتفظ بالتعليمات بما في ذلك الضمان وإيصال الاستلام، وإذا أمكن، الصندوق الذي يحتوي على العبوة الداخلية. عند إعطاء هذا الجهاز لأشخاص آخرين، يرجى إطلاعهم أيضاً على تعليمات التشغيل.

احتياطات السلامة الخاصة بهذا الجهاز

ستجد على المنتج الرمز التالي وعليه تحذيرات أو معلومات:

⚠️ تحذير : سطح ساخن!

⚠️ خطر الاحتراق!



قد تكون درجة حرارة الأسطح التي يمكن الوصول إليها أثناء التشغيل مرتفعة جداً. لهذا لا تلمس الجهاز إلا من المقبض والمفاتيح.

⚠️ تحذير: خطر الحرق!

سيخرج البخار الساخن أثناء عملية الشواء وعند فتح لوح الشواية العلوي.

⚠️ تنبيه: خطر نشوب نار!

قد تتعرض الزيوت والدهون للاحتراق عند التسخين الزائد لها. لذا يجب الاحتفاظ بمسافة آمنة كافية (30 سم) بعيداً عن الأشياء القابلة للاشتعال مثل الأثاث والستائر إلخ.

- هذا الجهاز مصمم للاستخدام الخاص وللغرض المقصود منه فقط. لا يصلح هذا الجهاز للاستخدام التجاري.
- لا تستخدم الجهاز في الأماكن الخارجية. احفظه بعيداً عن مصادر الحرارة وأشعة الشمس المباشرة والرطوبة (لا تغمسه مطلقاً في أي مادة سائلة) والأسطح الحادة. لا تستخدم الجهاز ويديك مبتلة. إذا كان الجهاز رطباً أو مبتلاً، انزع القابس الكهربائي على الفور.
- عند تنظيف الجهاز أو تخزينه، أوقف تشغيله وانزع القابس من مقبس التيار الكهربائي دائماً (اسحب القابس نفسه، وليس سلك التوصيل) إذا لم يكن الجهاز قيد الاستخدام وأزل الملحقات المرفقة.
- لا تشغيل الجهاز دون أن يكون تحت المراقبة. يجب إيقاف تشغيل الجهاز دائماً عند مغادرة الغرفة. انزع القابس من مقبس التيار الكهربائي.
- يجب فحص الجهاز وأسلاك الموصلات الرئيسية بانتظام لاكتشاف وجود أية علامات للتلف. عند اكتشاف أي تلف يجب التوقف عن استخدام الجهاز.
- استخدم قطع الغيار الأصلية فقط.
- لضمان سلامة أطفالك، يرجى حفظ العبوة بالكامل (الحقائب البلاستيكية، والصناديق، والبوليسترين وغيرها) بعيداً عن متناول أيديهم.

⚠️ تحذير!

لا تدع الأطفال الصغار يعبثون بالرفائيق المعدنية خشية خطر الاختناق!

GARANTIEKARTE

warranty card • garantiekaart • carte de garantie • scheda di garanzia • tarjeta de garantía • cartão de garantia • garantikort • karta gwarancyjna • záruční list • kartica jamstva • carte de garanție • Гаранционна карта • záručný list • garancijski list • garancijaegu • гарантійний формуляр • Гарантийный талон •
نام ضمانت قاطب

KG 3571

24 Monate Garantie gemäß Garantieerklärung • 24 months warranty according to warranty declaration • 24 maanden garantie volgens garantieverklaring • 24 mois de garantie selon la déclaration de garantie • 24 mesi di garanzia secondo la dichiarazione di garanzia • 24 meses de garantía de acuerdo con la declaración de garantía • 24 meses de garantía, de acordo com a declaração de garantia • 24 månaders garanti i henhold til garantibetingelsene • 24 miesiące gwarancji na podstawie oświadczenia gwarancyjnego • záruka 24 měsíců podle prohlášení o záruce • 24 mjesечно jamstvo u skladu s jamstvenom deklaracijom • 24 luni garanție conform declarației de garanție • 24 месеца гаранция в съответствие с гаранционната декларация • 24-mesačná záruka podľa vyhlásenia o záruke • 24-mesečna garancija, skladno z garancijsko izjavo • 24 hónap garancia a garanciafeltételekben leírtak szerint • гарантія на 24 місяці відповідно заяві про гарантію • Гарантія 24 місяця согласно заявленним гарантійним правилам • نام ضمانت لایحه 24 ماهه

Kaufdatum, Händlerstempel, Unterschrift • date of purchase, dealer stamp, signature • aankoopdatum, dealerstempel, handtekening • date d'achat, tampon du concessionnaire, signature • data di acquisto, timbro del rivenditore, firma • fecha de compra, sello del distribuidor, firma • data de compra, carimbo do distribuitor, assinatura • kjøpsdato, forhandlerstempel, signatur • data zakupu, pieczęć sprzedawcy, podpis • datum zakoupení, razítko prodejce, podpis • datum kupovine, žig trgovca, potpis • data de achiziție, stampila furnizorului, semnătura • Дата на покупката, Печат на Продавача, Подпис • dátum nákupu, pečiatka obchodníka/predajcu, podpis • datum nákupa, žig trgovca, potpis • vásárlás dátuma, kereskedő bélyegzője, aláírás • дата придобання, печатка продавця, підпис • Дата приобретения, Штамп продавца, Подпись •
تاریخ خرید، مهر فروشنده، امضاء



CLATRONIC[®]
INTERNATIONAL GMBH

www.clatronic.com



CLATRONIC[®]
INTERNATIONAL GMBH

Internet: <http://www.clatronic.de>